



BODEGA BENEGAS

MENDOZA · ARGENTINA

BENEGAS ESTATE LINE



BENEGAS ESTATE CABERNET SAUVIGNON

COMPOSICIÓN VARIETAL	100% Cabernet Sauvignon.	
PROCEDENCIA DE LAS UVAS	Las uvas provienen de nuestra Finca Libertad, sobre la costa alta del río Mendoza (850 msnm), Cruz de Piedra, Maipu, Mendoza. Mezcla de viñedos jóvenes descendientes de los antiguos viñedos plantados en 1935 por la Familia Benegas.	
FECHA DE COSECHA	Última semana de abril.	
PROCESO DE ELABORACIÓN	Maceración en frío prefermentativa. Fermentación a 25°C en pileta. Maceración post fermentativa durante 2 semanas. Desborre y fermentación maloláctica natural.	
CRIANZA	8 a 10 meses en barrica de roble francés.	
INFORMACIÓN TÉCNICA	Alcohol: 15 %	Azúcar: 2,01
	Ph: 3,7	Acidez: 5,06 gr/lit
NOTA DE CATA	Color: Intenso color rojo oscuro profundo con reflejo a teja. Brillante con gran cuerpo y estructura.	
	Nariz: Aromas intensos de frutas negras tales como las moras, con reminiscencia de aceitunas y pimienta negra y sutiles notas herbáceas.	
	Boca: Potente en la entrada de boca, con taninos pronunciados. En el paladar medio muestra buen equilibrio entre acidez, taninos y alcohol. Con un final largo y elegante.	
GUARDA ESTIMADA	8 años.	
TEMPERATURA SERVICIO	15°C – 17°C.	
MARIDAJE	Ideal para combinar con pasta rellena, guisos y quesos duros. También se puede acompañar con las carnes asadas a la parrilla	